



Forellen Creme

- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 10m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '10', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " } });
```

Zu Räucherfisch, Gemüse Sticks, zum Dippen oder auf knusprigem Brot

Zutaten

- 200 g geräucherte Forellenfilets, grob gezupft
- 400 g Gervais oder Philadelphia - Frischkäse
- 4 EL Sauerrahm
- 1 EL Meerrettich
- 2 Frühlingszwiebeln, geputzt, gewürfelt
- 1 El frischer Dill, gehackt, etwas mehr nach Geschmack
- Salz, frisch gemahlener schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Zubereitungsart

Schritt1

Alle Zutaten mit dem Stabmixer oder in der Küchenmaschine fein pürieren und herzhaft nach schmecken. Kalt stellen, kalt servieren, Übriges hält sich einige Tage im Kühlschrank.

Rezeptart: Mayonnaise Saucen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/forellen-creme/>